*Domenica 29 settembre nei luoghi di produzione della provincia di Modena*

**ACETAIE APERTE SCALDA I MOTORI: LA GRANDE FESTA DEL BALSAMICO MODENESE PRENDE FORMA TRA DEGUSTAZIONI E VISITE GUIDATE**

***Si rinnova l’appuntamento con la storia e le storie del pregiato condimento, uno dei più significativi rappresentanti del Made in Italy agroalimentare nel mondo***

Metti un giorno in compagnia dall’Aceto Balsamico di Modena IGP e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Succederà il prossimo 29 settembre, quando in tutta la provincia di Modena le acetaie apriranno le porte dei luoghi di produzione per l’edizione 2024 di Acetaie Aperte, l’evento organizzato da "Terre del Balsamico”, consorzio costituito dai Consorzi di tutela dell’Aceto Balsamico di Modena IGP e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Nei programmi delle singole acetaie si troveranno soprattutto visite guidate e degustazioni del prezioso “Balsamico Tradizionale” e del celebre Aceto Balsamico di Modena IGP, in purezza o in abbinamento ad altre specialità del territorio, ma anche tanti eventi collaterali che permetteranno ai visitatori – appassionati e interessati- di soddisfare la propria curiosità e scoprire altresì le bellezze paesaggistiche della Food Valley per eccellenza.

Modena è infatti la provincia italiana con maggior numero di indicazioni geografiche a livello nazionale e una delle più incisive dell’intero comparto food.

Perché, se è vero che l’Aceto Balsamico di Modena IGP, con oltre 100 milioni di litri annui prodotti, corrispondenti a oltre un miliardo in valore al consumo, si presenta come uno dei più significativi rappresentanti del made in Italy agroalimentare nel mondo e della cultura, del territorio, della storia e del saper fare modenese con oltre il 90% di prodotto esportato in circa 130 Paesi dei cinque continenti, altrettanto vero è che per la sua limitatissima produzione l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è rappresentante e testimone nel mondo di un antichissimo processo produttivo che con i suo incredibilmente lunghi tempi di invecchiamento regala sapori ed emozioni al palato. La produzione annuale si attesta a circa soli 15.000 litri di prodotto con una stima del giro di affari di circa 5 milioni di euro con una quota export del 70%.

*“Come ogni anno* – commenta il **Presidente del Consorzio Le Terre del Balsamico, Enrico Corsini** – *ci prepariamo all’appuntamento con Acetaie Aperte carichi e fiduciosi del grande affetto che il pubblico ci tributa ad ogni edizione. Il crescente interesse che nel corso degli anni si è verificato attorno al nostro prodotto –*continua*– ci spinge a proseguire nella direzione di una attività promozionale sempre più vicina al consumatore, di cui Acetaie Aperte rappresenta il momento più significativo, senza mai perdere di vista l’obiettivo primario dei nostri Consorzi che è quello della Tutela e della Valorizzazione dei due pregiati prodotti: L'Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP”.*

Unico consiglio per il consumatore che si trovi nell’indecisione fra le mete da scegliere nella giornata di Acetaie Aperte, è di munirsi di scarpe comode e del giusto spirito per avventurarsi in un viaggio sensoriale a 360 gradi che inizia in vigna e termina nei locali di invecchiamento, sempre accompagnato dal racconto in viva voce dei produttori sulle procedure produttive e sullestorie legate alla produzione dei due preziosi condimenti.

Al fine di garantire una migliore fruizione della visita, per alcune acetaie è richiesta la prenotazione. L’elenco con le informazioni dettagliate su programmi, modalità di accesso ed indirizzi delle singole acetaie saranno presto disponibili al sito [www.acetaieaperte.com](https://martecomunicazione.us15.list-manage.com/track/click?u=1a381f80760ccd5770154604d&id=d883869e39&e=c42ab4acdb)

***Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena e Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena***

*Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.*

*Niccolò Tempestini ph 3398655400*
*Marzia Morganti ph 3356130800*
*mail:* *press@consorziobalsamico.it*
[*www.consorziobalsamico.it*](http://www.consorziobalsamico.it)